

## I “timbri” di Poretti alle porte della “movida” varesina

**Pubblicato:** Venerdì 6 Aprile 2018



Prima era un negozio di vestiti. Poi, quando è nato con l'attuale formula, *Loca Ubriaca* era uno dei pochi e sparuti locali del centro Varese (e il più piccolo). Oggi invece è una specie di **porta di ingresso al “triangolo della movida”** cittadino, che ha contribuito a far nascere e che rappresenta uno dei motivi di richiamo della città.

Un luogo di incontro **nato come enoteca**, ma che ha **“attaccato una spina” orgogliosamente varesina** (quella del *Birrificio Angelo Poretti*) malgrado il suo titolare sia romano. E ora, tra i cimeli appesi al muro, vanta anche gli **antichi ed eleganti manifesti pubblicitari** del celebre stabilimento liberty della Valganna.



«*Loca Ubriaca* è **nato nel 2005** e all’inizio **eravamo due soci**: con me c’era la figlia dei primi proprietari di un altro posto conosciuto all’epoca, “La volpe e l’uva” di cui ero stato dipendente. Per tre anni abbiamo collaborato, poi ho proseguito da solo» racconta **Simone Centorrino** che da allora è saldamente al timone del piccolo ma frequentatissimo locale all’imbocco di via Cattaneo.

«**Da cosa nasce cosa** – racconta Simone – Io sono passato dal lavorare in una ditta a frequentare un corso da barista. Così ho iniziato a lavorare nei weekend nei bar, quindi allo staff de “La volpe e l’uva” quando avevo vent’anni e da lì sono passato a gestire *Loca Ubriaca*. **Lo stesso vale per la birra**: *Loca* non nasce come birreria, ma accanto al vino volevo anche questo tipo di proposta, possibilmente legata al territorio. E visto che “**la birra di Varese**” c’era ed era famosa, l’abbiamo aggiunta alla nostra carta da almeno cinque anni. Tra l’altro il **metodo di spillatura di Poretti**, molto innovativo, permette di assaporare la birra in maniera più naturale, adatto alle esigenze – piuttosto elevate – dei nostri avventori».



Per quanto riguarda il tipo di birra più richiesta dai clienti, **accanto a un grande classico fa capolino una vera e propria chicca** prodotta dal *Birrificio Angelo Poretti*. «Quella più bevuta è sicuramente la **“4 luppoli – La classica”** anche se va tenuto conto il fatto che noi non abbiamo la *bock* per motivi di spazio. Ho due spine e accanto alla “4” ho scelto di proporre la *Angelo Pale Ale*».

Simone, come detto, è romano di origine e di nascita. «Ma il mio pensiero, al momento di scegliere la birra per *Loca Ubriaca*, è stato quello di proporre a chi veniva qui, **la possibilità di bere la birra prodotta in città**: se vai a Varese devi bere la Poretti». Il rapporto con il *Birrificio Angelo Poretti* si è fatto via via più stretto e ora nel locale **ci sono anche i memorabilia dell’azienda** che ha scelto *Loca* tra i sessanta locali partecipanti all’iniziativa **#140annidiluppoli**.

Simone ha un’opinione precisa a riguardo: «La cosa più bella di questa idea è che attraverso **il gioco dei passaporti, unisce in un filo comune tutti i bar** che ci sono nel centro di Varese».

**#140annidiluppoli** – Tutti gli articoli su VareseNews

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it